
Livsmedelsprogram för Alingsås kommun 2021-2024

Reviderat efter KSAU 2021-01-20

Typ av styrdokument: Program

Beslutande instans: Kommunfullmäktige

Datum för beslut: ÅÅÅÅ-MM-DD

Diarienummer: XXXXXXXXX

Gäller för: Alingsås kommun

Giltighetstid: 2021-2024

Revideras senast: 2024

Dokumentansvarig: Kost- och lokalenheten, BOU

1. Mål & syfte

Maten hör till livets glädjeämne. Måltiden skall vara en stund på dagen som innebär gemenskap, tid för eftertanke och njutning. Maten skall:

- bidra till en god folkhälsa
- vara sensoriskt stimulerande och bidra till en god helhetsupplevelse
- så långt det är möjligt lagas från grunden med bra råvaror

Hand i hand med strävan mot dessa mål är också inriktning på att bidra till en hållbar livsmedelskedja. Kommunens mål är att fortsätta arbeta för att minska kostens miljö- och klimatpåverkan.

I strävan efter att de olika inriktningarna som anges i detta program uppnås, skall hänsyn tas till en god ekonomisk resurshushållning för kommunen.

- minska konsumtion av kött, framförallt rött kött och chark
- vidta åtgärder som minskar matsvinn

Kommunen åtar sig också att via inköp av livsmedel fokusera på att:

- värna om en god miljö- och djuromsorg
- värna om mänskliga rättigheter i arbetslivet
- minimera andelen livsmedel med innehåll av tillsatser utifrån ett kvalitetsperspektiv
- underlätta förutsättningarna för ökad konkurrens från så många grossister och livsmedelsproducenter som möjligt vid livsmedelsupphandlingar
- sträva efter att andelen närproducerat skall öka

Via dessa olika inriktningar verkar kommunen för att bidra till ett hållbart samhälle ur miljömässiga, sociala och ekonomiska perspektiv. Syftet är att Alingsås kommun skall vara ett föredöme för kommuninvånarna vad gäller fokus på dessa frågor. Lika viktigt som att miljövänliga livsmedel köps in är också att följa Livsmedelsverkets rekommendationer, att individen skall känna sig mätt och belåten efter måltiden och val av mat ska vägas emot individernas behov.

2. Avgränsningar

Med livsmedel avses alla ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor. Livsmedel inbegriper drycker, tuggummi och alla ämnen, inklusive vatten, som avsiktligt tillförts livsmedlet under dess framställning, beredning eller behandling. (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 artikel 2)

Livsmedel utgör i huvudsak fem typer av varor med avseende på berednings- och förädlingsgrad:

1. Råvaror eller obearbetade varor som kräver beredning och tillagning

2. Råvaror som delvis bearbetats (styckat kött, filead fisk m.m.)
3. Halvfabrikat (t.ex. djupfrysta grönsaker, torkade soppor och såser) som enbart kräver värmebehandling eller att vätska tillsätts
4. Helfabrikat, dvs. färdigberedd vara som i vissa fall behöver värmas
5. Drycker

3. Upphandlingsmyndighetens krav

Nedan beskrivs kortfattat de utvalda krav från Upphandlingsmyndigheten som Alingsås kommun ämnar att ställa vid en förestående upphandling samt orsakerna till att de används.

Beskrivningarna är hämtade från www.upphandlingsmyndigheten.se. För krav av liknande karaktär hänvisas till där det tidigare har beskrivits i denna text.

4. Inriktning för olika livsmedelsgrupper

4.1 Kött (nöt, lamm, gris, kyckling, kalkon)

Kommunen har en strävan efter att minska köttkonsumtionen, framförallt rött kött och charkprodukter. Strävan skall vara att minska köttkonsumtionens negativa klimatpåverkan och att naturbetets viktiga påverkan på den biologiska mångfalden skall beaktas. Kött bör i första hand vara producerat utifrån vissa av Upphandlingsmyndigheten kriterier för god djuromsorg och i andra hand vara ekologiskt.

4.1.1 Effekter av vald inriktning

Mål: ”Kommunen har en långsiktig strävan efter att minska köttkonsumtionen”.

Effekt: Köttproduktionen har den största negativa påverkan på miljön. Genom att minska köttkonsumtionen bidrar kommunen till minskad klimatpåverkan.

4.1.2 Gemensamma KravID för gruppen kött (nöt, lamm, gris, kyckling, kalkon och vilt)

- Krav: Information om ursprung KravID:11010, KravID:10414:1

Beskrivning: Ger upplysande information om var djuret är fött, uppfött, slaktat och förädlad. Krav ställs på både rena och sammansatta produkter dvs både baskrav och avancerade krav används.

- Krav: Antibiotika ska endast användas när det är motiverat KravID:10416:1, 11398

Beskrivning: ”En hög användning av antibiotika innebär en risk för att antibiotikaresistensen ökar. Bakterier som har utvecklat resistens mot antibiotika är ett internationellt växande folkhälsoproblem. Resistensutvecklingen har ett samband med överanvändning av antibiotika och det är därför viktigt att antibiotika inte används i förebyggande syfte vid animalieproduktion”.

4.1.3 Nötkött

Utöver de gemensamma kraven gäller även följande för gruppen nötkött.

- Krav: Djuren skall max ha transporterats 8 timmar till slakt. KravID:10762

Beskrivning: ”Långvariga transporter har en negativ påverkan på djurhälsa och djurskydd, och belägg finns för att en slakttransport ej bör överstiga 8 timmar”.

- Krav: Slaktmetoden skall inbegripa en god djuromsorg KravID:10763

Beskrivning: ”Slaktmetod som inbegriper att djuret är bedövat vid slakt är mycket viktig ur djurskyddssynpunkt. Grundregeln inom EU är att djur ska vara bedövade vid slakt, men de flesta medlemsstater, dock ej Sverige, medger undantag från denna regel”.

- Krav: Regleringar kring hur operativa ingrepp ska ha utförts KravID:10916:4

Beskrivning: ”Avhorning av nötkreatur sker för att djur inte ska skada varandra eller för att hornen utgör en fara för de som arbetar med djuren. Obedövad avhorning och kastrering är smärtsamt för djuren och operativa ingrepp bör därför ske med bedövning. Detta är en viktig fråga ur ett djurskyddsperspektiv”.

- Krav: Djuren skall ha haft tillgång till bete eller annan utevistelse KravID:10435:2 (Kravet omfattar ej kalvar under 6 månader och tjurar).

Beskrivning: ”Att hålla djur på bete är positivt ur djuromsorgssynpunkt och ger djuren goda möjligheter till ett naturligt beteende. En väl skött betesdrift är också ett resurssnålt och miljöanpassat sätt att föda upp nötkreatur till slakt. Djur som betar bidrar även positivt till den biologiska mångfalden”.

4.1.4 Griskött

Utöver de gemensamma kraven gäller även följande för gruppen griskött.

- Krav ställs på maximal transporttid till slakt KravID:10762 och slaktmetod KravID:10763
- Krav: Grisarna skall ha hållits lösgående KravID:10437:1

Beskrivning: ”Lösgående grisar har möjlighet att utföra fler naturliga beteenden än grisar med starkt begränsad rörelsefrihet under långa perioder under större delen av livet. Rörelsefriheten kan dock begränsas tillfälligt vid utfodring, vård och behandling, eller när grisen uppvisar av ett aggressivt beteende”.

- Krav: Förbud mot svanskupering KravID:10440:2

Beskrivning: ”Svansbitning är smärtsamt för den drabbade grisen, men även svansamputation är smärtsamt, både i samband med amputationen men också i och med att svanstippen blir extremt känslig för beröring då s.k. amputationsneurom uppstår. Amputationen löser inte det underliggande problemet, att grisen är frustrerad på grund av att den inte kommer åt resurser (foder, liggplats, manipulerbart material) när den är motiverad för att äta, vila eller böka”.

- Krav: Grisarna skall ha kunnat sysselsätta sig med till exempel strö KravID:10439:1

Beskrivning: ”Grisar ska ha ständig tillgång till tillräckligt med material som de kan undersöka och sysselsätta sig med, material som t ex halm, hö, trä, sågspån, svampkompost, torv eller blandningar av dessa utan att djurens hälsa äventyras. Detta är en viktig fråga ur djurskyddssynpunkt”.

4.1.5 Lammkött

- Krav ställs gällande maximal transporttid till slakt KravID:10762, slaktmetod KravID:10763, operativa ingrepp KravID:10442, och tillgång till bete KravID:10443:1 För beskrivning av dessa krav och deras beskrivningar se under nötkött ovan. Notera att för de krav där numret ej överensstämmer med det för ovan gäller kravet men kan ha delvis annat fokus.

4.1.6 Kyckling

- Krav ställs gällande maximal transporttid till slakt KravID:10417, slaktmetod KravID:10418:2, hälsoredovisningssystem KravID:10903:2. För beskrivning av dessa krav och deras orsaker se under nötkött ovan.
- Krav: Kycklingarna ska komma från anläggning där ej beläggningsgraden varit för hög KravID:10419:1

Beskrivning: ”Krav på beläggning, dvs. hur många djur det finns i kycklingstallet, är en viktig aspekt ur djurskyddshänsyn. Inom olika program och certifieringar varierar beläggningsgraden och antalet djur påverkar de åtgärder som vidtas för att säkerställa djurhälsan vid en högre beläggning. En lägre beläggningsgrad är inte automatisk bättre då färre djur kan göra att åtgärder för djurhälsoprogram saknas”.

- Krav: Näbbtrimning ska inte vara tillåtet KravID:10420:1

Beskrivning: ”Näbbtrimning innebär att en del av näbben amputeras för att förhindra fjäderplockning och kannibalism. Näbbtrimning behöver dock inte tillämpas i uppfödningen när djurskyddsfrämjande åtgärder, t.ex. större yta finns i produktionssystemet, vilket gör kriteriet till ett nyckelkriterium för djurvälstånd”.

4.1.7 Kalkon

- Krav ställs gällande ursprung KravID:11010, KravID:10414:1, antibiotika KravID:10416:1, maximal transporttid till slakt KravID:10417:1, slaktmetod KravID:10418:2, beläggningsgrad KravID:10913:1 och näbbtrimning KravID: 10420:1 För beskrivning av dessa krav och deras orsaker se under nötkött samt kyckling ovan.

4.2 Fisk och skaldjur

Kommunen inriktar sig på att fisk och skaldjur som serveras i så hög andel som möjlig skall vara Krav eller motsvarande eller Marine Stewardship Council (MSC)-märkt. Krav-märkt fisk bör föredras framför MSC-märkt. För odlad lax är strävan att använda ASC-märkt.

4.2.1 Effekter av vald inriktning

Mål: ”Kommunen inriktar sig på att fisk och skaldjur som serveras i så hög andel som möjlig skall vara Krav eller Marine Stewardship Council (MSC)-märkt. Krav-märkt fisk bör föredras framför MSC-märkt”.

Effekter: Genom detta fokus tar kommunen ansvar för att fisk och skaldjur som köps in:

- Fiskas från hållbara bestånd d.v.s. fiskbestånd som ej bedöms vara överfiskade eller hotade

- Att mängden bifångst minimeras alltså att mängden av andra fiskarter som tas upp blir minsta möjliga
- Att negativ påverkan på havsmiljön undviks vilket betyder att fiskemetoderna inte skadar havsmiljön
- Att fiskebåtarnas miljöpåverkan minskas (endast Krav-märkt) d.v.s. utsläppen från dem minimeras

4.3 Ägg- och mejeriprodukter samt

Alingsås kommun fokuserar på att i första hand köpa in ägg och mejeriprodukter som är producerade utifrån vissa av Upphandlingsmyndigheten kriterier för god djuromsorg och i andra hand som är ekologiska.

4.3.1 Ägg

Beroende på om Alingsås kommun väljer att upphandla ägg från hönor med frigående system inomhus/utomhus eller inredd bur bör motsvarande kravnummer under respektive krav användas.

- Krav ställs gällande ursprung KravID:11010, antibiotika KravID:10416 och näbbtrimning KravID:10896. För beskrivning av dessa krav och deras orsaker se under nötkött samt kyckling ovan.
- Krav: Värphönsen ska ha haft tillgång till värprede, sandbad och sittpinne och kan eventuellt ha möjlighet till rörelsefrihet KravID:10893, KravID:10895, KravID:10892:1.

Beskrivning: Forskning visar på att detta innebär att djuren behandlas väl och skyddas mot onödigt lidande och sjukdom.

- Krav: Värphönsen ska inte ha fått foder som innehåller syntetiska färgämnen KravID: 10897
- Beskrivning: ”Syntetiska färgämnen, t.ex. canthaxanthin (s.k. R-fraser), i foder till värphöns ger ägget en starkt färgad gula men förbättrar inte fodrets kvalitet för djuret. Syntetiska färgämnen kan öka risken för att utveckla allergier hos barn”

4.3.2 Mejeriprodukter

Mål: Alingsås kommun fokuserar på att köpa in mejeriprodukter som är producerade utifrån vissa av Upphandlingsmyndigheten kriterier för god djuromsorg och i andra hand som är ekologiska.

Effekter: Kor som har fötts upp på foder som ej har besprutats bidrar till en giftfri miljö. Kor som betar fritt bidrar också till öppna landskap och den biologiska mångfalden.

Mejeriprodukter

- Krav ställs gällande ursprung KravID:11010, KravID:10889:1, antibiotika KravID:10416:1, betesdrift KravID:10429, operativa ingrepp KravID:10430:1 och hälsoredovisningssystem KravID:10907:1. För beskrivning av dessa krav och deras orsaker se under nöt- och griskött ovan.

4.4 Matfetter

Matfetter av mjölkursprung

För god miljöhänsyn är strävan att i första hand använda ovanstående kriterier för mejeriprodukter och i andra hand ekologiska produkter.

Matfetter av vegetabiliskt ursprung

Ekologiska produkter används i möjligaste mån. Kommunen inriktar sig på att använda rapsolja eller andra oljor med enkel och fleromättade fetter i högre utsträckning än smör.

4.4.1 Effekt av vald inriktning matfetter

Mål: ”Kommunen inriktar sig på att använda rapsolja eller andra oljor med stor andel enkel och fleromättade fetter i högre utsträckning än smör”.

Effekt: Mindre utsläpp av växthusgaser då produktionen av smör orsakar större utsläpp än rapsolja.

4.5 Frukt, bär, grönsaker och baljväxter

Kommunen strävar efter att långsiktigt öka mängden vegetabilier som intas (se även under Kött ovan). Vidare fokuserar kommunen på att en högre mängd av grönsakerna bör var grova såsom rotfrukter, broccoli, kålgrönsaker och lök och en mindre mängd från salladsgrönsaker som tomat, sallad och gurka. För frukt och grönsaker eftersträvar kommunen att:

- Frilandsodlat frukt och grönt föredras framför växthusodlat så länge växthusen har värmts upp på fossilfria bränslen.
- Produkterna skall i första hand uppfylla vissa av Upphandlingsmyndighetens kriterier bilaga och i andra hand vara ekologiska.
- Frukt och grönt som är i säsong bör väljas framför de som odlas i växthus.

För samtliga av dessa tre punkter gäller att ingen av dessa föredras framför något annat, men kommunen strävar efter att samtliga skall uppfyllas för de frukter och grönsaker som köps in.

4.5.1 Effekter av vald inriktning

Mål: ”Vidare fokuserar kommunen på att en högre mängd av grönsakerna bör var grova såsom rotfrukter, broccoli, kålgrönsaker och lök och en mindre mängd från salladsgrönsaker som tomat, sallad och gurka”.

Effekt: Då grova grönsaker odlas i högre utsträckning på friland innebär det att mindre energi åtgår än vid odling av salladsgrönsaker.

Mål: ”Frilandsodlat frukt och grönt föredras framför växthusodlat så länge växthusen har värmts upp på fossilfria bränslen”.

Effekter: Mindre energiåtgång för produktion alternativt användning av hållbara energikällor.

Mål: ”Frukt och grönt som är i säsong bör väljas framför den som odlas i växthus”.

Effekt: Mindre energiåtgång för odling.

- Krav ställs gällande ursprung KravID:11010, KravID:10372:1. För beskrivning av detta krav och dess orsaker se under nötkött ovan.
- Krav: Efterskördshandling får ej ha utförts KravID:10391:1

Beskrivning: ”Efterskördshandlingar är kemiska växtskyddsmedel som används på t.ex. frukt, lök och potatis mot svampangrepp eller i tillväxtreglerande syfte (t.ex. för gröningshämning eller för att förlänga hållbarheten). Kravet syftar till att minska användningen av dessa ämnen och att inte exponera konsumenterna i onödan för högre resthalter av dessa ämnen”.

- Krav: GMO-fri vara KravID:10887

Beskrivning: ”Miljöpåverkan från genmodifierade organismer är inte helt klarlagd”.

4.6 Potatis, spannmålsprodukter och ris

Alingsås kommun fokuserar på att använda potatis och spannmålsprodukter i högre utsträckning än ris. Spannmål med högt näringsinnehåll bör prioriteras, Livsmedlen bör i första hand vara producerat utifrån vissa av Upphandlingsmyndighetens kriterier (se bilaga 1) för god miljöhänsyn och i andra hand vara ekologiska.

4.6.3 Effekt av vald inriktning

Mål: ”Alingsås kommun fokuserar på att använda potatis och spannmålsprodukter i högre utsträckning än ris”.

Effekt: Mindre miljöpåverkan då produktionen av ris från jord till bord har högre miljöpåverkan än produktionen av potatis och spannmål.

- Krav ställs gällande ursprung KravID:11010, KravID:10372:1 och GMO-fri vara KravID:10386. För beskrivning av dessa krav och deras orsaker se under nötkött samt frukt, bär, grönsaker (inkl. potatis) och baljväxter ovan.

5. Inriktning närproducerat

Mål: Att öka inköp av närproducerade livsmedel, enligt följande prioriteringsordning:

1. Producerat inom radie av 15 mil från Alingsås inom Sveriges gränser.
2. Producerat inom Sverige

Beskrivning: Riksdagen godkände i juni 2017 regeringens förslag om mål för en svensk livsmedelsstrategi för tiden fram till 2030 (prop. 2016/17:104, bet. 2016/17: MJU23, rskr. 2016/17:338). Livsmedelsstrategins syfte är att uppnå en långsiktigt hållbar och konkurrenskraftig livsmedelskedja. Avsikten är att livsmedelsproduktionen ska öka, miljömålen ska nås och strategin ska bidra till en hållbar utveckling i hela landet.

6. Inriktning för ekologiska livsmedel

Vid inköp av ekologiska livsmedel skall basprodukterna stå i fokus. Med basprodukter avses

livsmedel som används dagligen och i stora volymer. Vid inköp bör även de mest besprutade konventionella livsmedlen ersättas med ekologiska alternativ.

7. Inriktning för etiska livsmedel

Kommunen fokuserar på att använda livsmedel som uppfyller Internationella arbetsorganisationens (ILO) åtta kärnkonventioner samt även kriterier för etisk märkning eller likvärdigt för det specifika livsmedlet. Allt kaffe skall uppfylla dessa kriterier och en strävan skall vara att erbjuda så många fairtrade-produkter som möjligt. I första hand ska dock ILO:s kärnkonventioner uppfyllas och i andra hand kriterier för etisk märkning eller likvärdigt för det specifika livsmedlet. Kriterierna för etiska livsmedel har samma ambitionsnivå som de för de andra olika livsmedelsgrupperna.

7.1 Effekt av vald inriktning

- Mål: ”Kommunen fokuserar på att använda livsmedel som uppfyller Internationella arbetsorganisationens (ILO) åtta kärnkonventioner samt även kriterier för etisk märkning eller likvärdigt för det specifika livsmedlet”.

Effekter: Kommunen värnar om mänskliga rättigheter i arbetslivet. ILO:s åtta kärnkonventioner är:

- Förbud mot tvångs- och straffarbete
- Föreningsfrihet och skydd för organisationsarbeten
- Rätten att organisera sig och förhandla kollektivt
- Lika lön för lika arbete, oavsett kön
- Avskaffande av tvångsarbete
- Diskriminering vid anställning och yrkesutövning
- Minimiålder för arbete
- Mot de värsta formerna av barnarbete

Exempel på generella kriterier för etisk märkning eller likvärdigt är:

- Odlare och anställda får förbättrade ekonomiska villkor. Detta kan innebära ett minimipris som producenten ska få betalt, en minimilön som personalen ska få betalt och/eller en premie d.v.s. ett ekonomiskt tillskott till producenten utöver minimipriset som exempelvis kan investeras i lokalsamhället.
- Barnarbete & diskriminering motverkas. En förbättrad familjeekonomi innebär att barn kan gå i skolan i stället för att arbeta. Barn under 15 år får inte anställas som arbetskraft.
- Demokrati & organisationsrätten främjas.
- Miljöhänsyn och ekologisk produktion främjas

8. Inriktning för tillsatser

Alingsås kommun strävar efter att i möjligaste mån begränsa inköp av livsmedel som innehåller tillsatser utifrån ett kvalitetsperspektiv. Med kvalitetsperspektiv avses att livsmedlet inte skall ha tillförts tillsatsen i syfte att:

- Fylla ut volymen istället för att använda huvudråvaran
- Förstärka smaker istället för att använda huvudråvaran
- Förstärka utseendet istället för att använda huvudråvaran

9. Inriktning för palmolja

Mål: Livsmedel som innehåller palmolja bör i möjligaste mån ej användas. Om den ingår som ingrediens skall den vara hållbart framställd och certifierad enligt RSPO eller motsvarande.

Effekter:

- Bidra till minskad skövling av regnskog
- En minskad förlust av biologisk mångfald.
- Minskade utsläpp av växthusgaser.
- En minskad jorderosion.
- En minskad negativ påverkan på växt- och djurlivet.

10. Uppföljning och kontroll

För att säkerställa att den av kommunen angivna strävan uppfylls skall:

- leverantören tillhandahålla statistik över gjorda inköp
- kommunen arbeta fram kontrollsystem för hur målen följs upp

Uppföljningen sker regelbundet och resultatet rapporteras till nämnd i vilket eventuella åtgärder framgår.

10.1 Revidering av program

Ny kunskap och ändrade rekommendationer om olika livsmedel ska kontinuerligt värderas och beaktas. En översyn av hela programmet görs vart fjärde år eller om särskild orsak föreligger.